

# CARTE DES VINS

## Maison Péligrino

### La Champagne : 75 cl

#### Les Bruts :

Joseph Perrier, Cuvée Royale	36,00 €
Joseph Perrier, Cuvée Royale, Magnum, 150cl	85,00 €
Joseph Perrier, Cuvée Royale, « Brut Nature »	42,00 €
Charles Heidsieck, « Réserve »	45,00 €
Billecart-Salmon	52,00 €

#### Les Rosés :

Joseph Perrier, Cuvée Royale	58,00 €
Billecart-Salmon	78,00 €

#### Les Blanc de Blancs :

Joseph Perrier, Cuvée Royale	65,00 €
Baron De Rothschild	70,00 €
Billecart-Salmon	95,00 €
Ruinart	90,00 €
Ruinart, Magnum, 150cl	190,00 €

#### Les Millésimés :

Moët & Chandon, Cuvée Dom Pérignon	2012	299,00 €
Louis Roederer, Cuvée Cristal	2013	280,00 €



# *La Provence :*

## *Les Provinces Rosés : 75 cl*

<i>IGP Méditerranée</i>	<i>Maison Péligrino</i>		8,00 €
<i>IGP Méditerranée</i>	<i>Maison Péligrino</i>	<i>X6</i>	42,00 €

<i>IGP Méditerranée</i>	<i>Domaine de Triennes</i>		12,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Prestige », Minuty</i>		20,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>		24,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Rosé &amp; Or », Château Minuty</i>		28,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Fantastique », Sainte Marguerite</i>		42,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« 281 », Château Minuty</i>		48,00 €

<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>		26,00 €
---------------	------------------------------	--	---------

### *Les Magnums, 150 cl :*

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Prestige », Minuty</i>		38,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>		52,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Rosé &amp; Or », Château Minuty</i>		54,00 €

### *Les Jéroboams, 300cl :*

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>		98,00 €
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Rosé &amp; Or », Château Minuty</i>		120,00 €

## *Les Provinces Blancs : 75 cl*

<i>Vin de Pays du Var</i>	<i>« Blanc &amp; Or », Minuty</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Prestige », Minuty</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Cassis</i>	<i>« Blanc de Blancs », Domaine Paternel</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Palette</i>	<i>Château Simone</i>	<i>52,00 €</i>

## *Les Provinces Rouges : 75 cl*

<i>Côte de Provence</i>	<i>« Prestige », Minuty</i>	<i>21,00 €</i>	
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Rouge &amp; Or », Château Minuty</i>	<i>28,00 €</i>	
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Symphonie », Sainte Marguerite</i>	<i>26,00 €</i>	
<i>Côte de Provence</i>	<i>« Fantastique », Sainte Marguerite</i>	<i>42,00 €</i>	
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>2017</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>2016</i>	<i>65,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>2011</i>	<i>70,00 €</i>
<i>Bandol</i>	<i>Domaine de Terrebrune</i>	<i>2009</i>	<i>85,00 €</i>
<i>IGP Méditerranée</i>	<i>« Columelle », Domaine Richeaume</i>	<i>55,00 €</i>	

# La Bourgogne :

## *Les Bourgognes Blancs : 75 cl*

<i>Chardonnay</i>	<i>Les Cotilles, D. Roux</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Bourgogne Aligoté</i>	<i>Louis Jadot</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>« Les Murelles », D. Roux</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>« Couvent des Jacobins », Louis Jadot</i>	<i>18,00 €</i>
<i>Bourgogne Blanc</i>	<i>Domaine des Croix Perrières</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Macon-Lugny</i>	<i>« Les Charmes », Albert Bichot</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Macon-Bussières</i>	<i>« Montbrison », Jacques Saumaize</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Macon-Verzé</i>	<i>Domaine Leflaive</i>	<i>55,00 €</i>
<i>Bouzeron Blanc</i>	<i>Louis Jadot</i>	<i>20,00 €</i>
<i>Bouzeron-Aligoté</i>	<i>Domaine De Villaine</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Chablis</i>	<i>Domaine Long Depaquit</i>	<i>31,00 €</i>
<i>Saint-Véran</i>	<i>Louis Jadot</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Pouilly-Fuissé</i>	<i>Albert Bichot</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Pouilly-Fuissé</i>	<i>« Les Creuzettes », Jacques Saumaize</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Saint-Aubin</i>	<i>Vieilles Vignes, D. Roux</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Pernand-Vergelesses</i>	<i>« Clos de la Croix de Pierre », L. Jadot</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Meursault</i>	<i>Domaine du Pavillon</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Puligny-Montrachet</i>	<i>Albert Bichot</i>	<i>82,00 €</i>
<i>Rully, 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>« Raclot », Domaine De Villaine</i>	<i>95,00 €</i>
<i>Meursault, 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>« Les Charmes », D. Du Pavillon</i>	<i>98,00 €</i>
<i>Chassagne-Montrachet, 1<sup>er</sup> cru « Morgeot », J. Faiveley</i>		<i>128,00 €</i>

## *Les Bourgognes Rouges : 75 cl*

<i>Bourgogne Rouge</i>	<i>« La Moutonnaire », D. Roux</i>	<i>19,00 €</i>
<i>Rully</i>	<i>« Clos des Mollepierres », D. Roux</i>	<i>25,00 €</i>
<i>Savigny-les-Beaune</i>	<i>Louis Jadot</i>	<i>36,00 €</i>
<i>Côte De Beaune-Village</i>	<i>Albert Bichot</i>	<i>38,00 €</i>
<i>Mercurey</i>	<i>« En Pierre Milley », D. Adélie</i>	<i>45,00 €</i>
<i>Chassagne-Montrachet</i>	<i>Louis Jadot</i>	<i>46,00 €</i>
<i>Beaune</i>	<i>« Les Epenottes », D. du Pavillon</i>	<i>48,00 €</i>
<i>Hautes Côtes de Nuits</i>	<i>Olivier Jouan</i>	<i>40,00 €</i>
<i>Hautes Côtes de Nuits</i>	<i>Maxime Cheurlin Noëlla</i>	<i>69,00 €</i>
<i>Volnay</i>	<i>Albert Bichot</i>	<i>64,00 €</i>
<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>Joseph Faiveley</i>	<i>64,00 €</i>
<i>Nuits-Saint-Georges</i>	<i>Domaine du Clos Frantin</i>	<i>70,00 €</i>
<i>Pommard</i>	<i>« Clos des Ursulines », D. du Pavillon</i>	<i>68,00 €</i>
<i>Chambolle-Musigny Vieilles Vignes</i>	<i>« Les Buisseires » O. Jouan</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>« Les Evocelles », Albert Bichot</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Gevrey-Chambertin</i>	<i>« Les Murots », D. Clos Frantin</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes</i>	<i>« Les Seuvrées », O. Jouan</i>	<i>75,00 €</i>
<i>Bourgogne-Côte Chalonnaise</i>	<i>« La Fortune », D. De Villaine</i>	<i>80,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>« Clos Solon », Olivier Jouan</i>	<i>72,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis</i>	<i>Domaine Dujac</i>	<i>125,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis, 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>« Les Ruchots », Olivier Jouan</i>	<i>88,00 €</i>
<i>Morey-Saint-Denis, 1<sup>er</sup> cru</i>	<i>Domaine Dujac</i>	<i>230,00 €</i>
<i>Clos-de-Vougeot</i>	<i>Domaine Du Clos Frantin</i>	<i>230,00 €</i>

# *Le Bordelais :*

## *Les Vins Blancs Moelleux : 75 cl*

<i>Sauternes</i>	<i>« Jeunes Pousses », Château Raymond -Lafon</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Sauternes</i>	<i>Château Coutet, 1<sup>er</sup> Grand Cru Classé 2015</i>	<i>58,00 €</i>

## *Les Vins Blancs Secs : 75 cl*

<i>Bordeaux Blanc</i>	<i>« Lune D'argent », Clos Des Lunes</i>	<i>24,00 €</i>
<i>Pessac-Léognan blanc</i>	<i>Château Carbonnieux</i>	<i>65,00 €</i>

## *Les Vins Rouges : 75 cl*

<i>Bordeaux</i>	<i>Château Bel Air La Cour</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Bordeaux</i>	<i>Château De Pitray</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Montagne St Emilion</i>	<i>Château Grand Moulin Macquin</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château Peyrabon</i>	<i>22,00 €</i>
<i>Haut-Médoc</i>	<i>Château Citran</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Listrac-Médoc</i>	<i>Château Fourcas Dupré</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Médoc</i>	<i>Chapelle de Potensac</i>	<i>35,00 €</i>
<i>Saint-Emilion</i>	<i>Château-Pey-Lescours</i>	<i>26,00 €</i>
<i>Saint-Julien</i>	<i>Pavillon Du Glana</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Margaux</i>	<i>S De Siran</i>	<i>29,00 €</i>
<i>Saint-Estèphe</i>	<i>Éclat De Tour De Pez</i>	<i>24,00 €</i>

# *Le Bordelais : Les Vins D'exception : 75 cl*

- |  |  |             |                 |
|--|--|-------------|-----------------|
| <b>Haut-Médoc</b>  | <b>Château La Lagune</b>                       | <b>2015</b> | <b>79,00 €</b>  |
| <i>Classé 3ème Grand Cru en 1855, le Château La Lagune remonte au XVIIIème siècle avec la famille Seguineau. En 1999, la famille Frey rachète le Château La Lagune.</i>  |  |             |                 |
| <b>Margaux</b>   | <b>Château Giscours</b>                        | <b>2016</b> | <b>110,00 €</b> |
| <i>Classé 3ème Grand Cru en 1855, le château Giscours est un domaine viticole du Médoc en Gironde de 300 hectares situé à Labarde, près de Margaux dont il a l'appellation d'origine contrôlée.</i>  |  |             |                 |
| <b>Pauillac</b>  | <b>Château Lynch-Bages</b>                     | <b>2015</b> | <b>190,00 €</b> |
| <i>Classé 5ème grand cru en 1855, le château Lynch-Bages est un domaine viticole de 90 hectares situé à Pauillac en Gironde.</i>   |  |             |                 |
| <b>Pauillac</b>  | <b>Pichon Longueville- Comtesse de Lalande</b> | <b>2008</b> | <b>295,00 €</b> |
| <i>Classé 2ème grand cru en 1855, le château Pichon Longueville Comtesse de Lalande est un domaine viticole de 85 ha1 situé à Pauillac en Gironde.</i>   |  |             |                 |
| <b>Pessac-Léognan</b>  | <b>Domaine De Chevalier</b>                    | <b>2017</b> | <b>95,00 €</b>  |
| <i>Le domaine de Chevalier, est un domaine viticole, de 80 ha d'un seul tenant, situé à Léognan en Gironde. Situé en AOC Pessac Léognan, il est classé grand cru dans le classement des vins de Graves.</i>  |  |             |                 |
| <b>Pessac-Léognan</b>  | <b>Chapelle de la Mission Haut-Brion</b>       | <b>2017</b> | <b>140,00 €</b> |
| <i>Le Château La Mission Haut-Brion est situé sur les communes de Talence et Pessac, à quelques kilomètres au sud-ouest de Bordeaux. Il fait partie de l'appellation Pessac-Léognan, au nord de la région viticole des Graves de Bordeaux.</i>                                   |  |             |                 |
| <b>Pessac-Léognan</b>  | <b>Château Pape-Clément</b>                    | <b>2015</b> | <b>188,00 €</b> |
| <i>Le château Pape Clément est un domaine viticole du vignoble de Graves situé à Pessac en Gironde. Le vin doit son nom au pape Clément V, né Bertrand de Goth, qui fut propriétaire du domaine au xive siècle.</i>  |  |             |                 |
| <b>Pessac-Léognan</b>  | <b>Château Smith Haut Lafitte</b>              | <b>2010</b> | <b>255,00 €</b> |
| <i>Le château Smith Haut Lafitte, est un domaine viticole de 78 ha, situé à Martillac en Gironde. Situé en AOC Pessac Léognan, il est classé grand cru dans le classement des vins de Graves, depuis 1959.</i>   |  |             |                 |
| <b>Pomerol</b>   | <b>Château Némin</b>                           | <b>2006</b> | <b>105,00 €</b> |
| <i>Le Château Némin est situé au nord du village de Catusseau sur le Rive-Droite de la région bordelaise. Composé de 30 hectares de vignes et d'un véritable château datant du XIXème siècle, il est l'un des plus grands et remarquables domaines de l'appellation Pomerol.</i> |  |             |                 |

**Saint Emilion**                      **Clos de l'Oratoire**                      **2014**                      **78,00 €**

*Au XIXème siècle, un négociant libournais, achète le Château Peyreau, vaste propriété de St Emilion. Vendue dans les années 1960 à M.Boutet, celui-ci divise la propriété en deux et réussit à classer "Premier Grand Cru" les meilleures vignes sous le nom "Clos de l'Oratoire". Le vignoble de 10,3 ha se situe sur le coteau nord-est de Saint-Emilion. 85% Merlot et 15% Cabernet Franc.*

**Saint Emilion**                      **Château La Dominique**                      **2016**                      **98,00 €**

*Grand Cru Classé de Saint-Emilion. Au nord-ouest de Saint-Emilion, en bordure de l'appellation Pomerol, le château La Dominique cultive sa distinction depuis de longues années.*

**Saint-Estèphe**                      **Château Phélan-Ségur**                      **2016**                      **84,00 €**

*Le château Phélan Ségur est un domaine viticole de 70 hectares situé à Saint-Estèphe, dans le vignoble de Bordeaux. Son vin est commercialisé sous l'appellation Saint-Estèphe.*

**Saint-Estèphe**                      **Château Haut Marbuzet**                      **2016**                      **82,00 €**

*Le château Haut-Marbuzet est un domaine viticole réputé du Médoc d'une superficie de 65 hectares<sup>1,2</sup>, situé sur la commune de Saint-Estèphe et bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée du même nom.*

**Saint Julien**                      **Château Lagrange**                      **2014**                      **78,00 €**

*Le château Lagrange est un domaine viticole de 157 hectares dans le Médoc, situé à Saint-Julien-Beychevelle dans la Gironde. Son vin, produit sous l'appellation saint-julien, est classé troisième grand cru au classement de 1855*

**Saint Julien**                      **Clos Du Marquis**                      **2006**                      **98,00 €**

*Le Clos du Marquis est un vin de Bordeaux appartenant au vignoble de Saint-Julien, administré par le Château Las Cases.*

**Saint-Julien**                      **Château Talbot**                      **2016**                      **115,00 €**

*Classé 4ème grand cru en 1855.*

**Saint-Julien**                      **Château Beychevelle**                      **2015**                      **179,00 €**

*Classé 4ème grand cru en 1855. Le château Beychevelle, est un domaine viticole de 250 ha dont 90 ha de vignes, situé à Saint-Julien-Beychevelle en Gironde.*

**Saint-Julien**                      **Château Léoville Las Cases**                      **2007**                      **299,00 €**

*Classé 2ème grand cru en 1855. Le château Léoville Las Cases est un des plus anciens domaines viticoles médocains. Il est situé à Saint-Julien-Beychevelle en Gironde.*



# *La Vallée de la Loire :*

## *La Loire Blanc : 75 cl*

<i>Sauvignon</i>	<i>Domaine Du Cleray</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Sauvignon</i>	<i>« Attitude », Pascal Jolivet</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>Domaine Du Cleray</i>	<i>12,00 €</i>
<i>Muscadet</i>	<i>« Terre de Pierre », Luneau-Papin</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Chenin</i>	<i>« Vinifera », Henry Marionnet</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Sancerre</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	<i>28,00 €</i>
<i>Sancerre</i>	<i>« Sauvage », Pascal Jolivet</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	<i>30,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>« Indigène », Pascal Jolivet</i>	<i>52,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>« Barre à Mine », M.Reedle</i>	<i>62,00 €</i>

## *Les Magnums, 150 cl :*

<i>Sauvignon</i>	<i>« Attitude », Pascal Jolivet</i>	<i>32,00 €</i>
<i>Pouilly Fumé</i>	<i>Pascal Jolivet</i>	<i>60,00 €</i>

## *La Loire Rouge : 75 cl*

<i>Pinot Noir</i>	<i>« Attitude », Pascal Jolivet</i>	<i>16,00 €</i>
-------------------	-------------------------------------	----------------

# *Le Beaujolais :*

<i>Brouilly</i>	<i>Château De La Chaize</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Morgon</i>	<i>Domaine Marcel Lapierre</i>	<i>28,00 €</i>

# *Le Languedoc :*

<i>Languedoc</i>	<i>D. Magellan</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Faugères</i>	<i>Château De La Liquière</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Côtes Du Roussillon</i>	<i>« Le Clos des Fées », Clos Des Fées</i>	<i>80,00 €</i>

# La Vallée du Rhône :

## Les Blancs : 75 cl

Muscat - Baumes de Venise	Vidal-Fleury	27,00 €
Côte Du Rhône	Vidal-Fleury	12,00 €
Côte Du Rhône	« Les P'tits Gars », Oratoire St Martin	17,00 €
Viognier	« La Champine », J-M Gerin	22,00€
Cairanne	« Cuvée Seigneurs », Oratoire St Martin	22,00 €
Crozes-Hermitage	Vidal-Fleury	24,00 €
Crozes-Hermitage	Aléofane, N. Chave	26,00 €
Saint-Joseph	« Digue », Yves Cuilleron	40,00 €
Châteauneuf-Du-Pape	Château La Nerthe	59,00 €
Condrieu	« La Petite Côte », Yves Cuilleron	55,00 €
Condrieu	« Les Eguets », J-M Gerin	59,00 €
Condrieu	« Les Terrasses de l'Empire », G. Vernay	75,00 €

## Les Vins Rouges : 75 cl

Syrah	« La Champine », J-M Gerin	18,00 €
Syrah	« Candives », Yves Cuilleron	21,00 €
Syrah, Magnum	« La Champine », J-M Gerin	36,00 €
Côte Du Rhône-Village	Vidal-Fleury	14,00 €
Côte Du Rhône	« Les P'tits Gars », Oratoire St Martin	16,00 €
Cairanne	« Cuvée Seigneurs », Oratoire St Martin	20,00 €
Lirac	Château Mont-Redon	21,00 €
Crozes-Hermitage	« Les Jalets », P. Jaboulet Aîné	22,00 €
Crozes-Hermitage	Vidal-Fleury	26,00 €
Crozes-Hermitage	Aléofane, N. Chave	28,00 €
Crozes-Hermitage	« Les Chassis », Yves Cuilleron	44,00 €

<i>Vacqueyras</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	26,00 €
<i>Saint-Joseph</i>	« <i>Le Grand Pompée</i> », <i>P. Jaboulet Aîné</i>	32,00 €
<i>Saint-Joseph</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	34,00 €
<i>Saint-Joseph</i>	<i>J-M Gerin</i>	40,00 €
<i>Saint-Joseph</i>	<i>Aléofane, N. Chave</i>	42,00 €
<i>Saint-Joseph</i>	« <i>Les Sérines</i> », <i>Yves Cuilleron</i>	52,00 €
<i>Gigondas</i>	<i>Réserve Mont-Redon</i>	34,00 €
<i>Châteauneuf-Du-Pape</i>	<i>Château Mont-Redon</i>	48,00 €
<i>Châteauneuf-Du-Pape</i>	<i>Château La Nerthe</i>	59,00 €
<i>Châteauneuf-Du-Pape</i>	<i>Château La Nerthe, Magnum, 150cl</i>	130,00 €
<i>Cornas</i>	<i>Vidal-Fleury</i>	56,00 €

## *La Vallée du Rhône : Les Vins D'exception : 75 cl*

<b><i>Côte-Rôtie</i></b>	<b>« <i>Brune et Blonde</i> », <i>Vidal-Fleury</i></b>	<b>69,00 €</b>
<i>Un vin rouge, sec et de grande garde. Appellation d'Origine dès 1940, c'est l'un des vignobles les plus vieux de France et présent dans la gamme Vidal-Fleury depuis 1781. Ce vin rare, très remarquable dispose d'un fabuleux équilibre</i>		
<b><i>Côte-Rôtie</i></b>	<b>« <i>Champin Le Seigneur</i> », <i>J-M Gerin</i></b>	<b>72,00 €</b>
<i>Ce Côte Rôtie Champin Le Seigneur de Jean Michel Gerin est une très belle syrah que l'on peut apprécier dans sa jeunesse. Élégance, fruit et profondeur ...</i>		
<b><i>Côte-Rôtie</i></b>	<b>« <i>Les Grandes Places</i> », <i>J-M Gerin</i></b>	<b>138,00 €</b>
<i>Les Grandes Places est un des fameux lieux dits dans l'appellation Cote Rôtie. Jean-Michel Gerin possède 1.4ha de Syrah sur ces sols de Micaschiste exposés sud/sud-est. Élevage de 20 mois en barriques neuves, cette cuvée est taillée pour la garde.</i>		
<b><i>Côte-Rôtie</i></b>	<b>« <i>Maison Rouge</i> », <i>G. Vernay</i></b>	<b>140,00 €</b>
<i>Tout simplement magnifique ! Avec son grand potentiel de vieillissement, cette Côte-Rôtie promet une superbe évolution et une dégustation mémorable !</i>		
<b><i>Côte-Rôtie</i></b>	<b>« <i>La Landonne</i> », <i>J-M Gerin</i></b>	<b>238,00 €</b>
<i>Un nectar terriblement séduisant qui ne manque pas de précision sur ces délicates notes de framboises sauvages, de fleurs de printemps et ce chêne qui s'affirme avec beaucoup de classe ! Un flacon qui nous transporte, à boire maintenant pour les moins patients mais ce Cru reste un Géant qui peut vieillir en cave pendant encore une décennie, voire deux..</i>		

# Les Alcools : 70 cl

*Bas-Armagnac*

*Maison Laberdolive*

*Au Domaine de Jaurrey, à Labastide d'Armagnac, l'eau-de-vie est une affaire de famille depuis plus de 7 générations chez les Laberdolive. Pierre Laberdolive est en effet l'héritier d'une famille qui, depuis des décennies, produit sur des « Sables Fauves » entre Landes et Gers, un fabuleux « Or de vie », à base de folle blanche, à la teinte lumineuse, où tout n'est que finesse et subtilité. Un Armagnac élevé dans le respect d'une tradition qui, au fil des différentes étapes : de la production de vin à sa distillation et à son vieillissement durant de longues années en barriques de chênes, donne ces fameux « Laberdolive », entrés dans l'histoire de l'Armagnac.*

*AOC Bas Armagnac    Domaine de Jaurrey                      1989            178,00€*

*Saviez-vous que les Armagnacs Laberdolive sont sur les plus belles cartes de vins françaises et étrangères ? Le millésime 1989 est un pur produit gastronomique.*

*AOC Bas Armagnac    Domaine de Jaurrey                      1992            158,00€*

*La dégustation d'un Armagnac Laberdolive est toujours un moment privilégié. La complexité et la longueur en bouche de ce Bas-Armagnac font partie des nombreuses qualités du millésimé 92.*

*AOC Bas Armagnac    Domaine de Jaurrey                      1998            145,00€*

*La maison Laberdolive fait partie de ce cercle très fermé des spiritueux d'exception. Le millésime 1998 confirme la réputation.*



## *Liqueurs & crèmes*

*Chambord, crème de Framboise, 70cl* *44,00 €*

*Chambord est une liqueur de framboise créée dans la vallée de la Loire en France en 1685 suite à la visite de Louis XIV au château de Chambord.*

*Sa bouche est raffinée et harmonieuse grâce à ses notes de framboises rouges et noires, lui donnant ainsi une couleur pourpre foncé ainsi que ses notes de miel, de vanille et de cognac.*

*Liqueur Saint Germain, crème de Sureau, 70cl* *64,00 €*

*La liqueur St Germain c'est une macération puis distillation de fleurs de sureau sauvages cueillies manuellement dans les Alpes françaises, En bouche la liqueur est florale et soutenue par des saveurs d'agrumes la finale est légèrement sucrée. La Liqueur St germain est la base du cocktail « le Hugo », qui est un mélange de champagne, St Germain et citron vert.*

*L'Orangerie, Liqueur de Monaco, 50cl* *36,00 €*

*Le cadeau monégasque par excellence. La liqueur artisanale élaborée à partir des oranges amères qui bordent les boulevards de la Principauté. Aussi rare qu'unique. Le coffret cadeau contient une bouteille de L'Orangerie, Liqueur de Monaco. 500 ml.*

*À déguster frais, avec des glaçons ou dans un délicieux cocktail. Celui que nous préférons est le Monaco Spritz – 25cl de L'Orangerie, complété par du Prosecco et servi dans un grand verre à Spritz avec beaucoup de glaçons et un zeste d'orange frais.*

*Carruba, Liqueur de Caroubier, 50cl* *36,00 €*

*La seconde liqueur « Carruba » de La Distillerie est élaborée à partir de caroube et représente un digestif et un ingrédient original pour les cocktails. Le caroubier est l'arbre national de Monaco et possède un fantastique arôme de cacao/café.*

*Cartron, Double Crème de Cassis de Bourgogne, 1L* *28,00 €*

*Puissance aromatique du fruit frais, longueur en bouche et onctuosité signent la Crème de Cassis de Bourgogne Double Crème Joseph Cartron. Les cassis, exclusivement de la variété la plus noble, le Noir de Bourgogne, sont choisis avec le plus grand soin.*

*Limoncello, IGP Limone Costa D'Amalfi, 50cl* *32,00 €*

*La liqueur de citron Oro di Amalfi offre des arômes de citron et de zeste de citron avec un goût acidulé et une légère pointe d'amertume.*

## Gin

### *Monkey 47, 50cl*

63,00 €

*Gin composé de 47 ingrédients parmi lesquels de la casse, de l'hibiscus, du jonc odorant, du jasmin, de la monarde, de la canneberge, du pomélo, de la verveine, du sureau, de l'épicéa...*

### *Bulldog Gin, 70cl*

48,00 €

*Le Gin Bulldog est élaboré dans une distillerie anglaise en activité depuis plus de 250 ans. Les botaniques venant des quatre coins du monde, les ingrédients de première qualité associés à une quadruple distillation offrent un joli équilibre des saveurs. L'utilisation du blé du Norfolk, de l'eau du Pays de Galles et d'un mélange de 12 botaniques rares telles que les feuilles de lotus, pépins de coquelicot et la lavande provenant de 8 pays, rend ce gin Bulldog unique. Sa qualité fut récompensée en étant le gin le mieux noté par Wine Enthusiast Magazine.*

### *Gin aux Agrumes, La Distillerie de Monaco, 70cl*

55,00 €

*Siroter le soleil ! Un gin d'agrumes de Monaco. Le tout premier gin distillé à Monaco !*

*L'histoire de la Principauté de Monaco est immergée dans la production d'agrumes, qui était autrefois un pilier de l'économie locale. Avant le Grand Prix et les yachts, la Principauté était réputée pour ses agrumes de haute qualité.*

*Nous avons uni des baies de genièvre avec des oranges douces et amères parfumées, des citrons, des limes, du pamplemousse ainsi que de la bergamote, du cédrat et du thym citronné pour transmettre un bouquet éblouissant d'agrumes en bouche.*

*Ce gin artisanal utilise des fruits naturels et cultivés localement. Il vous transportera sur les côtes chaudes du sud de la France et vous offrira un avant-goût de sa beauté magique.*

### *Gin Mare, Méditerranéen gin, 70cl*

55,00 €

*Lancé en 2007, Gin Mare est le seul et unique gin authentiquement méditerranéen. Il est produit au sein de la distillerie MG, propriété du groupe Vanguard, située à Vilanova i la Geltrú, un petit village de pêcheurs, non loin de Barcelone. Un lieu très inspirant. La recette de Gin Mare rend en effet hommage à la Méditerranée et sa culture. Pour cela, elle met à l'honneur des ingrédients originaux comme les olives Arbequina, le thym, le romarin ou encore le basilic. De quoi offrir à Gin Mare un profil aromatique très personnel.*

## Rhums

### *Ron Zacapa, Centario, XO, 40%, 70cl*

150,00 €

*Voici la précieuse carafe Zacapa XO, surnommée 'Cognac des rhums', et de surcroît, joyau de cette marque. Son élaboration à partir de jus de canne à sucre souligne la singularité d'un profil qui oscille harmonieusement entre douceur, épices et fruits.*

*La gourmandise des notes de chocolat noir se pare d'intenses parfums de cerise, ainsi que d'effluves de fruits secs et d'épices chaleureusement présentes.*

*Nous apprécions tout particulièrement cette carafe-bijou qui évoque le travail d'un artisan-joaillier... Cette 'goutte' généreuse surmontée de son bouchonnage élégamment doré laisse déjà percevoir la plénitude de ce spiritueux raffiné.*

*L'écrin de ce rhum est à la hauteur de ses parfums, doux et résolument fruités.*



## *Boukman, Botanical Rhum, 45%, 70cl* 84,00 €

*Boukman est l'une des boissons traditionnelles d'Haïti connues sous le nom de clairin trempé, un rhum épicé artisanal basé sur le célèbre rhum agricole de l'île infusé d'épices et de plantes sauvages indigènes. L'esprit est sec et épicé par opposition aux versions sucrées et sirupeuses des autres rhums épicés avec des notes qui incluent la cardamome, la cannelle, les gousses de vanille, l'estragon, la pâte d'amande, les mûres...*

## *Diplomatico, Reserva Exclusiva, 70cl* 65,00 €

*Rhum à base de miel de canne à 95%, distillé en alambic à repasse et à base de mélasse à 5%, distillé à colonne. Diplomatico Reserva Exclusiva a vieilli pendant au moins douze ans dans de petits fûts de chêne blanc américain. Un rhum à déguster lentement pour apprécier toute la richesse aromatique. Un trésor de l'Amérique Latine.*

## *Dom Papa, Baroko, 70cl* 64,00 €

*La marque Don Papa est un incontournable des rhums exotiques, sucrés et délicatement vanillés. Fabriqué aux philippines sur les îles de Negros, ce nouveau-né de la marque est vieilli sur place au pied du volcan Kanlaon dans d'anciens fûts de chêne américain. A cet assemblage de rhum de mélasse, le master Blender a ajouté un peu de sucre de canne locale pour sublimer les saveurs gourmandes de Baroko. La bouche à la fois douce et ronde, dévoile une belle gourmandise avec ses notes de cake aux fruits et son explosion de saveurs d'agrumes confits.*

## *The Demon's Share, La reserva Del Diablo, 70cl* 60,00 €

*Tout Rhum Lover sait ce qu'est la part des anges (« the angel's share ») : la part d'alcool qui, au cours du vieillissement, disparaît par évaporation.*

*Mais El Diablo, nouvelle marque de rhum établie au Panama, nous invite à découvrir la part du démon, avec cette cuvée « The Demon's Share » !*

*Pourtant il n'y a rien à craindre, car ce qui vous attend, c'est en réalité la simple dégustation d'un rhum savoureux, fermenté à partir d'une levure endémique et vieilli 6 ans en fûts de chêne américain !*

*On se laissera donc tenter par la promesse d'un pacte avec le diable, s'il prend des traits aussi séduisants...*

## *Bumbu, The Original, 70cl* 60,00 €

*Bumbu est une boisson spiritueuse produite sur l'île de la Barbade au sein de la distillerie "The West Indies Rum Company" à base de rhum artisanal et d'un mélange d'épices.*

*La composition de cette préparation reprend la recette originelle et historique des premiers rhums épicés, très appréciés dans la région des Caraïbes.*

*Le Bumbu The Original Rum tire ses origines de 8 pays au cœur desquels les cannes à sucre ont été choisies avec soin : Barbade, Brésil, Costa Rica, République Dominicaine, Salvador, Guyane et Honduras.*

## *Bumbu, XO The Original, 70cl* 65,00 €

*Le rhum Bumbu XO est distillé et vieilli dans une distillerie du Panama qui utilise uniquement de la canne à sucre locale et de l'eau de source pure.*

*Le nom Bumbu fait référence à ces mélanges de rhums, d'herbes et d'épices locales que préparaient les marins voyageant dans les Caraïbes durant le 16ème et 17ème siècles, boisson célèbre qu'ils appelaient "Bumbu".*

*Le rhum Bumbu XO est un assemblage de rhums vieillis jusqu'à 18 ans en fûts de bourbon puis en fûts de Xérès de chêne blanc d'Andalousie en Espagne.*

## Whisky, 70cl

### *Aberlour 12 Ans - Non Chill Filtered* 73,00 €

*Fidèle à la double maturation d'Aberlour en fûts de Sherry et de Bourbon, le 12 ans Non Chill Filtered en est l'expression la plus pure. Il est issu d'une double maturation en fûts de chêne ayant contenu du Bourbon et du Sherry. La non-filtration à froid préserve intacte l'intensité des saveurs, révélant ainsi un Single Malt généreux et puissant en bouche, aux arômes fruités et épicés.*

### *Aberlour 16 Ans - Speyside single malt* 88,00 €

*L'Aberlour 16 ans est issu d'une double maturation en fûts de chêne ayant préalablement contenu du Bourbon et du Sherry. En résulte le parfait équilibre entre des saveurs fruitées, boisées et épicées.*

*En quantité limitée, chaque bouteille est numérotée.*

*Ce Single Malt a reçu la médaille d'Or dans la catégorie Scotch Whisky au ISC 2020.*

### *Talisker, Single Malt 10 ans, 45,8%* 72,00 €

*Ce single malt de l'île de Skye marqué par l'iode et les épices appartient à la célèbre gamme des Classic Malts. Indéniablement marqué par l'influence marine, il se révèle aussi fumé et poivré.*

*De couleur or à reflets ambrés, le nez superbe et ample est marin, tourbé, épicé avec une belle fraîcheur. La bouche confirme le nez avec des notes salées. La finale s'assèche sur des notes fumées et poivrées.*

### *Lagavulin, Single Malt 16 ans, 43%* 98,00 €

*Ce whisky a reçu une médaille d'or dans la catégorie des meilleurs Scotch Single Malts parmi les whiskies de 13 à 20 ans aux World Whiskies Awards 2019.*

*Lagavulin propose le whisky le plus intense, le plus fumé et le plus riche parmi la sélection Classic Malts. Il est ainsi marqué par la fumée de tourbe et l'iode qui sont typiques de la côte méridionale d'Islay. La richesse aromatique qu'il exprime le rend véritablement passionnant.*

*Lagavulin 16 ans est un Single Malt qui a vieilli en fûts de chêne pendant au moins seize ans et possède des arômes intenses, à la fois suaves et fumés, dans lequel s'expriment des notes d'algues marines et de fruits secs.*

### *Glenmorangie, Highland Single Malt 18 ans, 43%* 119,00 €

*Ce whisky a reçu une médaille d'argent dans la catégorie des meilleurs Scotch Single Malts parmi les whiskies âgés de 13 à 20 ans aux World Whiskies Awards 2019.*

*Glenmorangie 18 ans d'âge est un scotch whisky Single Malt très réputé. Pour réaliser cette expression d'une finesse rare, la distillerie a fait mûrir durant 15 ans son spiritueux dans des fûts de chêne blanc américain. Puis, elle a transféré environ 30% du whisky dans des fûts d'Oloroso espagnol pour le vieillir pendant trois années supplémentaires. Cet affinage patient est un gage de richesse aromatique.*

*Lorsque les deux liquides ont vieilli durant 18 ans, ils sont rassemblés et mélangés à nouveau l'un à l'autre pour créer un whisky au bouquet riche et à la bouche corsée et charpentée.*

*Le savoir-faire de Glenmorangie a ainsi permis de concevoir un whisky d'une vivacité incroyable où la douceur et la richesse du sherry s'adoucit grâce aux notes de noisettes transmises par le chêne américain.*



## Cognac, 70cl

Cognac XO

Delaitre

88,00 €

*Ce cognac XO Delaitre offre de superbe arômes riches et boisés, caractéristiques des meilleurs vieux Cognac, et une grande finesse au palais.*

Cognac XO

Rémy Martin, Excellence

289,00 €

*Rémy Martin XO traduit la parfaite maîtrise de l'art des assemblages par notre Maître de Chai. Une sélection de jusqu'à 400 eaux-de-vie qui permet d'exprimer toute la complexité aromatique d'XO. Une excellence reconnue lors de la « San Francisco World Spirits Competition », où Rémy Martin XO a été récompensé par une médaille d'or en 2020.*

## Tequila - Marc Blanc, 70cl

Herradura, del valle de Amatitan, Mexique

65,00 €

*Notre reposado est « reposé » ou vieilli pendant 11 mois (9 plus de la catégorie des normes) qui donne à cette tequila sa couleur de cuivre profonde et un goût exceptionnellement lisse.*

Châteauneuf Du Pape Mont Redon

60,00 €

*D'aspect incolore et limpide, le nez est riche, floral et fruité, avec des tons d'amande, de chèvre-feuille, de poivre blanc, de sève et de menthe. L'alcool reste assez discret.*

*En bouche, on retrouve un bel équilibre où la sucrosité et la complexité des arômes s'associent à une belle longueur pour donner une eau de vie d'une grande élégance. Comme d'autres alcools blancs, nous conseillons de servir le marc blanc glacé. Idéal pour finir un bon repas.*

## Eau de Vie, 70cl

Poire Williams

G.E. Massenez

45,00 €

*L'arôme particulièrement fruité de l'eau de vie poire Williams G.E. Massenez est très largement apprécié. Ceci n'est pas un hasard puisqu'une bouteille contient l'équivalent de quatorze kilogrammes de poires Williams. Cette eau de vie relativement nouvelle existe depuis environ quarante ans et connaît un grand succès grâce à son image prestigieuse et à son caractère original. Recherchés par les connaisseurs du monde entier, la poire Williams G. E. Massenez a reçu de nombreuses récompenses et médailles.*

Mirabelle

G.E. Massenez

45,00 €

*Ce petit fruit jaune doré se prête particulièrement bien à la distillation grâce à sa richesse aromatique. Cette eau de vie se caractérise par son parfum très fruité et son équilibre entre douceur et caractère.*

Framboise Sauvage

G.E. Massenez

45,00 €

*L'eau de vie de framboise sauvage a été élaborée pour la première fois en 1913 par Eugène Massenez et de nos jours encore, le secret de sa fabrication est jalousement gardé. Pour préserver son incomparable parfum, les framboises sauvages doivent être cueillies tôt le matin, à la rosée. Autrefois réservée aux tables royales à cause de la rareté des baies sauvages, l'eau de vie de framboise sauvage est aujourd'hui plus abordable, même*

*si huit kilogrammes de fruits sont nécessaires pour produire chaque bouteille. L'arôme fin et subtil de la framboise sauvage G. E. Massenez charme et envoûte ceux qui ont la chance de la déguster.*

## *Vieille-Prune*

*G.E. Massenez*

*45,00 €*

*Eau-de-Vie traditionnelle par excellence, la Vieille Prune Massenez est le fruit d'un assemblage entre les meilleures sélections de prunes et d'un vieillissement en fût.*

*Les fruits utilisés pour élaborer l'Eau-de-Vie de Vieille Prune G.E. Massenez sont des prunes rondes et charnues récoltées à pleine maturité et fermentées rapidement pour conserver toutes leurs qualités organoleptiques.*

*L'eau-de-vie obtenue est puissante au sortir de l'alambic, puis est ensuite vieillie en fûts de chêne pendant de longues années. Elle s'assouplit alors pour devenir une eau-de-vie tout en finesse et subtilité.*

*Elle est réputée pour ses vertus digestives et se déguste à petites gorgées à la température de la tasse de café.*

## *Vodka, 70cl*

### *Belvédère Vodka, 40%*

*55,00 €*

*Distillée dans la tradition polonaise et exclusivement à partir de seigle d'or de Dankowskie, Belvedere bénéficie d'une quadruple distillation, libérant de subtils arômes.*

### *GREY GOOSE® , 40%*

*65,00 €*

*GREY GOOSE® est le résultat d'une détermination absolue à créer une vodka française à nulle autre pareille. Dans chaque bouteille GREY GOOSE®, on retrouve l'essence des meilleurs ingrédients français : du blé tendre d'hiver récolté en Picardie et dans les environs, associé à de l'eau de source de Gensac, dans la région de Cognac. Du champ de blé à la bouteille, ces ingrédients suivent un processus exclusif conçu et contrôlé grâce à l'expertise et à l'engagement extraordinaires de notre cellar master ou maître distillateur François Thibault.*

## *Gin, sans alcool*

### *Ceder's Wild, 50 cl*

*24,00 €*

*Épicé et surprenant Ceder's Wild est un spiritueux sans alcool composé d'ingrédients entrant dans la composition du gin tel que la baie de genièvre, le gingembre associé à des clous de girofle et rooibos.*

*Les plantes sont distillées puis ensuite mélangées avec de l'eau suédoise cristalline pour créer une harmonie parfaite.*

*Déguster Ceder's allongé avec du tonic pour un savoureux cocktail sans alcool sophistiqué et rafraichissant.*

*Pour tous les vins et spiritueux manquant sur la carte,*

*N'hésitez pas à nous contacter :*

*04-93-16-12-13*

*[contact@maison-pellegrino.com](mailto:contact@maison-pellegrino.com)*